

Tartare de saumon, aneth et concombre, salade de pommes de terre à l'échalote |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Tartare de saumon tout en fraîcheur avec une salade pomme de terre au vinaigre Balsamique.

L'astuce du chef

Une belle découpe du saumon et du concombre aidera à apprécier la texture en bouche. Attention d'avoir une mayonnaise suffisamment dure, avant de rajouter le yuzu, de manière à ne pas trop la liquéfier.

Ingrédients

Pour le tartare

- 480 Gr Filet de saumon
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 75 Gr Échalote
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 5 Ml Tabasco
- 1 Unité(s) Concombre anglais
- 15 Gr Caviar masago
- 15 Ml Câpres

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la mayonnaise

- 5 Ml Fleur de sel
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon maille
- 5 Ml Yuzu
- 100 Ml Huile végétale

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Salade de pommes de terre

- 480 Gr Pommes de terre charlotte
- 75 Gr Échalote française
- 20 Ml Vinaigre balsamique blanc

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Dans une casserole d'eau bouillante salée, pochez les crevettes 2 minutes, rafraichissez-les, puis coupez-les en dés. Retirez la peau du saumon et taillez-le en dés (légèrement congelé).

Épluchez et épépinez le concombre puis coupez-le en petits dés (brunoise).
Ciselez la ciboulette et une échalote finement. Ciselez la 2e échalote et réservez à part.
Une fois les crevettes refroidies, coupez-les en dés. Ajoutez les câpres.

Préparation pour la mayonnaise

Clarifiez les œufs, mélangez les jaunes avec la moutarde et laissez reposer 5 minutes. Tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement les huiles, ne cessez jamais de brasser. À la fin, ajoutez votre yuzu, et assaisonnez au besoin de fleur de sel et de poivre blanc.

Salade de pommes de terre

Cuire les pommes de terre à l'anglaise (plongez-les dans une casserole d'eau froide), portez à ébullition. Assurez-vous que la pointe d'un couteau les transperce facilement, refroidissez-les pour arrêter la cuisson.

Coupez-les en rondelles, ajoutez votre échalote finement ciselée, le vinaigre balsamique, un filet d'huile d'olive et rectifiez l'assaisonnement.

Pour le service

Dans un bol, mélangez le saumon, les crevettes ainsi que le concombre, ajoutez votre caviar de masago et l'échalote. Mélangez délicatement avec la mayonnaise au yuzu, de manière à obtenir la consistance souhaitée. Finalisez avec la ciboulette et l'assaisonnement.

Bon appétit!